



Restaurant
AU VIEUX CHALET

Si vous avez passé un bon moment à nos côtés,
cela ne doit pas rester un secret !

N'hésitez pas à le partager sur les réseaux sociaux :
Facebook : Au Vieux Chalet - Restaurant
Instagram : [auvieuxchalet](#)

Aujourd'hui, encore plus qu'avant, nous nous efforçons de travailler des produits locaux issus de la filière courte.

Nous prenons soin de sélectionner des producteurs de notre région afin de vous assurer une qualité et une fraîcheur au niveau des produits travaillés.

Nos réalisations

- Les poissons sont taillés et désarêtés sur place
- Toutes les préparations à base de poissons sont préparées par nos soins : fumage, marinade, bisque
- Nos terrines, foie gras, terrine de campagne, terrine de bœuf ou de poissons sont fabriquées sur place
- Nos frites grenailles sont maison, ainsi que nos pains burger
- Nos légumes sont frais et travaillés sur place
- Nos pâtisseries et desserts à l'assiette sont fabriqués maison
- Une partie des glaces et sorbets sont faites maison

Les Entrées

Quelques feuilles	6€
Tout simple pour bien débiter un repas	
Le Bowl Printanier	13€
Selon l'inspiration du moment	
Le Bowl Printanier Végétarien	13€
Selon l'inspiration du moment	
Le Foie Gras de Canard IGP du Sud-Ouest	19.50€
Mi-cuit au génépi, beaufort, déclinaison de poires de notre vallée, brioche tiède	
Le Maquereau	17€
Déclinaison de maquereau et poulpe, avocat et Savora, vinaigrette d'agrumes et wakamé	
Le Carpaccio de Bœuf Bio de notre vallée	16€
Aux petits condiments, œuf de caille, salsifis, chutney d'ananas au gingembre	
L'Asperge verte	12€
En velouté à la sarriette, œuf parfait, écume de lard d'Arnad, petits croûtons	



Les Viandes

Le Bœuf

Tartare de bœuf, pommes de terre grenaille, quelques feuilles

27.50€

Une autre version, juste poêlé quelques secondes de chaque côté

27.50€

Filet de bœuf bio, juste poêlé, cuit à votre convenance, jus court à la moelle, pomme purée, légumes du moment

36€

Le Canard

La cuisse en deux cuissons, la moitié confite, l'autre en tourte, jus court à l'orange et poivre de Sichuan, déclinaison de pommes en l'air et pommes par terre

29€

L'Agneau

Selle farcie confite cuite à basse température, jus court à la mangue et menthe fraîche, risotto de petits épeautres, asperges vertes

31€



Le Burger

Le Vieux Chalet

Pain burger à la betterave et cardamome, steak haché charolais, reblochon, lard paysan, sauce tartare, cornichons, tomates, concombres, salade

27.50€

Le Végi-Burger

Pain burger à la betterave et cardamome, steak végétarien méditerranéen, tartare aux fines herbes, céleri confit, cornichons, tomates, concombres, salade

26.50€

Les Poissons

La Perche

Filets cuits meunière à la crème citronnée

ou

à la Grenobloise

pommes de terre grenaille, quelques feuilles

24€

Le Rouget

Entier, frotté au paprika fumé, condiments doux épicés, polenta moelleuse au fumet de poisson et coriandre, jeunes légumes

28€



Le Coin des Végétariens

Le Bowl Printanier Végétarien Selon l'inspiration du moment	24€
L'Asperge verte En velouté à la sarriette, parmesan, œuf parfait, tuile végétale, petits croûtons	20€
Le Risotto Quinoa rouge, tofu, petits légumes, marmelade coco curry, tuile croquante	22€
Le Végi-Burger Pain burger à la betterave et cardamome, steak végétarien méditerranéen, tartare aux fines herbes, céleri confit, cornichons, concombres, salade	26.50€

Les Fromages de la coopérative du Val d'Arly

La faisselle nature Faisselle servie nature à agrémenter d'un peu de sucre	5€
La faisselle et son coulis Faisselle servie avec le coulis du moment	5.50€
L'assiette traditionnelle Fromages de nos régions, quelques feuilles	7.50€

Les Spécialités du Vieux Chalet

La fondue du Vieux Chalet	25€
Abondance, Beaufort, Reblochon	
accompagnée d'une ardoise de charcuterie de nos régions	29€
<i>(minimum 2 personnes - prix par personne)</i>	
La fondue « Prestige »	35€
Abondance, Beaufort, Reblochon, Truffe noire	
accompagnée d'une ardoise de charcuterie de nos régions	39€
<i>(minimum 2 personnes - prix par personne)</i>	
L'incontournable Tartiflette de notre contrée	21€
Pommes de terre, oignons, lardons, reblochon et sa salade verte	
accompagnée d'une ardoise de charcuterie de nos régions	25€
Reblochon légèrement fumé, pané, frit, pruneaux et Génépi	28€
Une création du Chef accompagnée de pommes de terre, salade et charcuterie	
Le Fondant du Val D'Arly	27€
Accompagné de pommes de terre, salade et charcuterie	



Les Desserts

La Pavlova	9.50€
Autour de la mangue, fruits de la passion et ananas, meringue au citron vert, mangue passion glacée	
La Roue des 3 Saveurs	9.50€
Pate sucrée, confit de basilic, crémeux yuzu, citron vert, bergamote, sorbet basilic	
Le Chocolat	9.50€
Baba au chocolat noir « Caraïbe », effluve de badiane, crémeux Gianduja, crème d'Isigny glacée	
Ô le Macaron	9.50€
Macaron framboise, ganache framboise, pain d'épices, chocolat Ruby, yaourt glacé et brisures de framboises	
Café ou thé gourmand	10.50€
Le dessert surprise	
Champagne gourmand	19.50€
Le dessert surprise accompagné d'une coupe de Champagne	

Toutes nos glaces ne sont pas maison, mais de fabrication artisanale



Restaurant
AU VIEUX CHALET

Surprises Gourmandes

Laissez-vous guider par le Chef ...

Entrée, deux plats, dessert

56 €

Accords Mets et Vins

Entrée, deux plats, dessert ...

... accompagnés d'un verre de vin pour chaque plat

76 €



Menu Découverte

Carpaccio de bœuf aux petits condiments, œuf de caille, salsifis, chutney d'ananas au gingembre

ou

Velouté d'asperges vertes à la sarriette, écume de lard d'Arnad, petits croûtons, œuf parfait

Cuisse de canard confite, réduction du jus de cuisson à l'orange et poivre de Sichuan
petits légumes, pommes de terre grenaille

ou

Filet de rouget frotté au paprika fumé, condiments doux épicés,
polenta moelleuse au fumet de poisson et coriandre, jeunes légumes

Pavlova à la mangue, fruits de la passion et ananas, meringue au citron vert

ou

Baba au chocolat noir « Caraïbe », effluve de badiane, crémeux gianduja, crème d'Isigny glacée

ou

Café Gourmand (*supplément de 2€*)

39€



Menu Petit Gourmet

Sirop à l'eau

Demi-portion à la carte
(hors filet de bœuf et spécialités)

Boule de glace

15 €

(Pour les enfants jusqu'à 10 ans)

Maître-Restaurateur

Il s'agit d'un Restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée.
C'est un engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir des meilleurs produits bruts et frais,
intégrant les circuits courts.

Allergènes

N'hésitez pas à nous demander le registre des allergènes contenus dans nos plats.

Nos producteurs

- Saveurs de nos montagnes - Megève
- La Fermette - Annecy
- Le Porc de A à Z - Saint-Pierre-en-Faucigny
- Pineau - Saucisson de Magland
- Au Coin du Four - Marnaz
- L'escargot d'Arno - Mieussy
- La chèvrerie Pierre à Laya - Arâches-la-Frasse
- Coopérative fruitière du Val d'Arly
- La bergerie d'Ayze
- Les Marmottes - Brison
- Philippe Grisard - Cruet
- Girard-Madoux Samuel et Fabien - Chignin
- Domaine Belluard - Ayze
- Domaine G&G Bouvet - Fréterive

Merci pour votre visite...



Restaurant
AU VIEUX CHALET